

**प्रधानमंत्री का संकल्प
सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम (पीएमएफएमई) योजना**

**राजमा प्रोसेसिंग
की
पुस्तिका**



आत्मनिर्भर भारत

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान
यूजीसी अधिनियम, 1956 की धारा 3 के तहत मानित विश्वविद्यालय (डी-नोवो श्रेणी)
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय,
भारत सरकार, सोनीपत, हरियाणा, भारत के तहत एक स्वायत्त संस्थान
वेबसाइट: www.niftem.ac.in
ईमेल: pmfmecell@niftem.ac.in
कॉल करें: 0130-2281089

विषय सूची

अध्याय – 1	3
कच्चा माल	3
1.1 परिचय	3
1.2 भारत में राजमा की खेती	3
1.3 मूल्यवर्धित उत्पादों पर प्रकाश	5
1.4 एक्सपोर्ट और इम्पोर्ट के अवसर	6
1.5 राजमा में पोषण सूचकांक	6
अध्याय – 2	8
फसल कटाई के बाद प्रोसेसिंग और मशीनरी	8
2.1 फसल कटाई के बाद राजमा की प्रोसेसिंग	8
2.2 राजमा की गुणवत्ता	10
2.2.1 राजमा की गुणवत्ता के महत्वपूर्ण कारक	10
अध्याय – 3	11
पैकेजिंग	12
3.1 परिचय	12
3.2 पैकेजिंग के तरीके	13
3.3 पैकेजिंग के लिए FSSAI मानक	14
3.3.1 खाद्य वस्तुओं की पैकेजिंग के सामान्य नियम	14
3.3.2 पैकेज्ड खाद्य वस्तुओं की लेबलिंग	15
अध्याय – 4	20
खाद्य सुरक्षा के नियम और मानक	20
4.1 खाद्य उद्योगों के रजिस्ट्रेशन और लाइसेंसिंग	20
4.2 सफाई, स्वच्छता और बेहतर निर्माण की पद्धति (GMP/GHP)	20
4.3 पैकेजिंग और लेबलिंग	22
4.4 घोषणा की विधि	27
4.7 डॉक्यूमेंटेशन और रिकॉर्ड कीपिंग	31
4.8 रिकॉर्ड कैसे रखें?	31

अध्याय – 1

कच्चा माल

1.1 परिचय

राजमा किडनी बीन्स का सामान्य नाम है। इन पौष्टिक फलियों को शाकाहारी पौधे से काटा जाता है, जिसे वैज्ञानिक रूप से फेजोलस वलारिस नाम दिया गया है। वे उत्तर भारतीय व्यंजनों में एक लोकप्रिय व्यंजन के रूप में मोलिब्डेनम, तांबा, लोहा, फॉस्फोरस, मैंगनीज, विटामिन बी 1 और फोलेट जैसे प्रोटीन और खनिजों का एक उत्कृष्ट स्रोत हैं। कम ग्लाइसेमिक इंडेक्स (जीआई) और उच्च आहार फाइबर के कारण राजमा को मधुमेह आहार के लिए एक आदर्श अतिरिक्त माना जाता है जो इष्टतम चयापचय सुनिश्चित करता है, रक्त शर्करा को नियंत्रित करता है, कोलेस्ट्रॉल कम करता है, और प्रतिरक्षा को बढ़ाता है।

1.2 भारत में राजमा की कृषि

जम्मू और कश्मीर, उत्तराखंड, पंजाब, पश्चिम बंगाल, तमिलनाडु, केरल, महाराष्ट्र और कर्नाटक भारत में राजमा के प्रमुख उत्पादक हैं। इसे स्थानीय रूप से विभिन्न नामों से जाना जाता है, जैसे कि किडनी बीन्स (अंग्रेजी), राजमा (हिंदी, मराठी, पंजाबी, गुजराती, कोंकणी, मलयालम), बरबती बीज (बंगाली), बारागुडी छुइन (उड़िया), कप्पाराडावरे (कन्नड़), चिक्कुडुगिनजालु / नल्लाचिक्कुडु (तेलुगु)। राजमा की लोकप्रिय किस्मों में उत्तराखंड की वीएल राजमा 125 और पंजाब की आरबीएल 6 शामिल हैं। अन्य उन्नत किस्में वीएल राजमा 63, पीडीआर-14, एचयूआर-15 (मालवीय राजमा 15), एचयूआर-137 (मालवीय राजमा 137), अंबर, उत्कर्ष,



अरुण हैं।

भूमि की तैयारी: पानी के ठहराव से बचने के लिए कई जुताई (2-3 बार) और समतल करने की आवश्यकता होती है क्योंकि फसल जल जमाव के प्रति अत्यधिक संवेदनशील होती है और इसके बाद खाद (60-80 क्विंटल प्रति एकड़ में अच्छी तरह से विघटित गाय का गोबर) मिलाया जाता है।

बुवाई: फसल की खेती रबी (फरवरी-मार्च) और खरीफ (मई-जून) दोनों मौसमों में की जाती है। बीजों को पहले थीरम (4 ग्राम प्रति किलोग्राम बीज) से उपचारित किया जाता है, उसके बाद छाया में सुखाया जाता है और तत्काल बुवाई की जाती है। पंक्तियों के बीच अनुशासित दूरी 45-60 सेमी और पौधों के बीच 10-15 सेमी है, जिसमें 6-7 सेमी की बुवाई विभाग है।

सारणी. 1. फसल स्वास्थ्य का खतरा

फसल से संबंधित कीट		
कीट	पौधे पर प्रभाव	समाधान
थ्रिप्स (Thrips)	पत्तियों का रस चूसता है जिसके परिणामस्वरूप पत्तियां मुरझा जाती हैं और फूल गिर जाते हैं,	कीट की अधिकता को रोकने के लिए 6-8 प्रति एकड़ की दर से स्टिकी ट्रैप का उपयोग किया जा सकता है। बहुतायत के आधार पर निम्नलिखित समाधान लागू किए जा सकते हैं: ➤ हल्के से मध्यम कीटों की आबादी के लिए वर्टिसिलियम लोकानी का 5 ग्राम प्रति लीटर पानी में छिड़काव करें। ➤ अधिक प्रकोप के लिए इमिडाक्लोप्रिड 17.8SL या Fipronil या Acephate 75% WP को 1 मिली/लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करें।
अफिड्स (Aphids)	वे पत्ती से रस चूसते हैं और शहद जैसे पदार्थ का उत्सर्जन करते हैं जिसके परिणामस्वरूप कैलेक्स और फली पर कालिख के सांचे (काले रंग के कवक) का विकास होता है।	➤ एसेफेट 75SP का 1 ग्राम/लीटर या मिथाइल डेमेटोन 25EC 2ml/लीटर पानी में प्रयोग करें। ➤ रोपाई के 15 और 60 दिनों के बाद दानेदार कीटनाशकों जैसे कार्बोफुरन, फोरेट को 4-8 किग्रा/एकड़ पर मिट्टी में डालें।
माइट्स (Mites)	वे गंभीर कीट हैं और 80% तक उपज का नुकसान कर सकते हैं। निम्फ और वयस्क विशेष रूप से पत्तियों की निचली सतह पर भोजन करते हैं। संक्रमित पत्तियाँ कप के आकार की होती हैं। भारी संक्रमण के परिणामस्वरूप पत्तियां गिर जाती हैं, कलियां गिर जाती हैं और पत्तियां सूख जाती हैं।	पीले घुन के संक्रमण का प्रभावी ढंग से इलाज किया जा सकता है: ➤ क्लोरफेनेपायर का 15 मि.ली./लीटर या एबामेक्टिन का 15 मि.ली./लीटर का छिड़काव करें ➤ अधिक प्रभावी कार्रवाई के लिए स्पिरोमेसिफेन 22.9SC को 200 मिली/एकड़/180 लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करने पर विचार किया जा सकता है।

फसल से संबंधित रोग

रोग	पौधों पर प्रभाव	समाधान
पाउडरी मिल्ड्यू (Powdery Mildew)	पौधा भोजन का स्रोत है जिसके परिणामस्वरूप पत्तियों के निचले हिस्से पर धब्बेदार, सफेद पाउडर जैसा विकास होता है। गंभीर संक्रमण मलिनकिरण का कारण बनता है।	<ul style="list-style-type: none"> ➤ खेत में पानी जमा करने से बचना चाहिए। ➤ नियंत्रण के उपायों में 1 मिली/लीटर पानी में हेक्साकोनाज़ोल का छिड़काव करना शामिल है। ➤ हल्के संक्रमण का उपचार पानी में घुलनशील सल्फर को 20 ग्राम/10 लीटर पानी में 2-3 बार 10 दिनों के अंतराल पर स्प्रे करके किया जा सकता है।
विल्ट (Wilt)	यह एक मृदा जनित रोग है, जो नम और खराब जल निकासी वाली मिट्टी के कारण दिखाई देता है जिसके परिणामस्वरूप रोग भीग जाता है। पानी में भीगने और तने के सिकुड़ने की समस्या होती है। अंकुर पौधे के रूप में विकसित नहीं होते हैं।	<ul style="list-style-type: none"> ➤ मिट्टी को कॉपर ऑक्सीक्लोराइड से 25 ग्राम/10 लीटर या कार्बेन्डाजिम 20 ग्राम/10 लीटर पानी में भिगो दें। ➤ पौधों की जड़ों के पास 2.5 किग्रा / 500 लीटर पानी में ट्राइकोडर्मा बायो फंगस के साथ जड़ सड़ने के कारण पौधों का मुरझाना लागू किया जाना चाहिए।
येलो मोज़ेक (Yellow Mosaic)	पत्तियों और फलों पर पीलापन और क्लोरोटिक वलय के धब्बे दिखाई देना; प्रारंभिक अवस्था में पौधे के विकास में बाधा डालता है।	<ul style="list-style-type: none"> ➤ खेती के लिए स्वस्थ और रोगमुक्त बीजों का चयन। संक्रमित पौधों को उखाड़कर खेत से दूर नष्ट कर देना चाहिए। ➤ ऐसफेट 75SP का 600 ग्राम/200 लीटर या मिथाइल डेमेटोन 25EC का 2 मिली/लीटर पानी में छिड़काव।

खाद और उर्वरक: खराब नोड्यूलेशन के कारण इस फसल में जैविक नाइट्रोजन निर्धारण की कमी होती है और इसलिए, फॉस्फोरस पेंटोक्साइड के 60-70 किग्रा / हेक्टेयर के अलावा 100 से 125 किग्रा / हेक्टेयर नाइट्रोजन की आवश्यकता होती है। जलवायु परिस्थितियाँ: और 60-150 मिमी की वार्षिक वर्षा प्राप्त करने वाले उष्णकटिबंधीय और समशीतोष्ण क्षेत्रों में अच्छी तरह से बढ़ता है, इष्टतम बढ़ते तापमान 15-25 0C और कटाई तापमान 28-30 0C के बीच होता है।

खरपतवार नियंत्रण: यह वृक्षारोपण के प्रारंभिक चरणों के दौरान एक महत्वपूर्ण कदम है और खरपतवार की वृद्धि को रोक कर रखना चाहिए। पेंडिमथेलिन (1 लीटर/एकड़) या फ्लुक्लोरालिन (800 मिली/एकड़) के पूर्व-उद्भव को पूर्व-रोपण प्रसंस्करण के एक भाग के रूप में नियोजित किया जा सकता है।

सिंचाई: बीज के बेहतर अंकुरण के लिए बुवाई से पहले सिंचाई की आवश्यकता होती है, इसके बाद अधिकतम उपज के लिए 25, 50, 75 और 100 दिनों में चार सिंचाई की आवश्यकता होती है, आमतौर पर खिलने से पहले, फूल आने के दौरान और फली के विकास के चरण में। बरसात के मौसम में बार-बार सिंचाई छोड़ दी जा सकती है और भारी जल-जमाव से बचना चाहिए।

कटाई: जब फली पीले से भूरे रंग की हो जाती है तो फसल कटाई के लिए तैयार हो जाती है। पत्तियों के रंग का हरे से पीले रंग में गिरकर गिरना भी फसल के तैयार होने का संकेत है। फसल की खेती की कुल अवधि 120-130 दिनों तक होती है और सही समय पर कटाई करना बहुत महत्वपूर्ण होता है क्योंकि देरी से फसल टूट सकती है और उपज का नुकसान हो सकता है। कटाई के बाद, फसल को तीन से चार दिनों के लिए धूप में सुखाया जाता है, जिसके बाद बैलों या डंडों का उपयोग करके थ्रेसिंग की जाती है।

पौध संरक्षण: पौधे कई कीटों और बीमारियों से ग्रस्त है; इस प्रकार पूरी प्रक्रिया के दौरान कई सावधानियों और सतर्कता की आवश्यकता होती है। फसल के लिए विभिन्न खतरों की रूपरेखा तालिका 1 में दी गई है

1.3 मूल्य वर्धित उत्पाद पर अंतर्दृष्टि

हाल ही में, कम खाना पकाने वाले भोजन के साथ-साथ स्वस्थ भोजन विकल्पों के प्रति उपभोक्ताओं की जागरूकता और झुकाव से प्रेरित दालों के मूल्यवर्धन की मांग में वृद्धि हुई है। दालें कम लागत और दैनिक प्रोटीन और ऊर्जा आवश्यकताओं के पोषक तत्वों से भरपूर स्रोत होने के कारण इन उत्पादों के पोषण गुणों को बढ़ाने के लिए पास्ता, ब्रेड और अन्य सैक आइटम जैसे खाद्य उत्पादों में शामिल किया जा रहा है, साथ ही नाश्ते के अनाज, खाने के लिए तैयार (आरटीई) और डिब्बाबंद खाद्य उत्पाद।

1.4 निर्यात-आयात के अवसर

कुछ वर्षों में भारत संयुक्त अरब अमीरात, न्यूजीलैंड, दुबई, दक्षिण अफ्रीका, ऑस्ट्रेलिया, अमेरिका और रूस सहित कई देशों में राजमा और इसके वेरिएंट जैसे आरटीई के साथ-साथ डिब्बाबंद राजमा उत्पादों के प्रमुख निर्यातक के रूप में उभरा है।

1.5 राजमा का पोषण मूल्य

सारणी. 2. राजमा का पोषण मूल्य

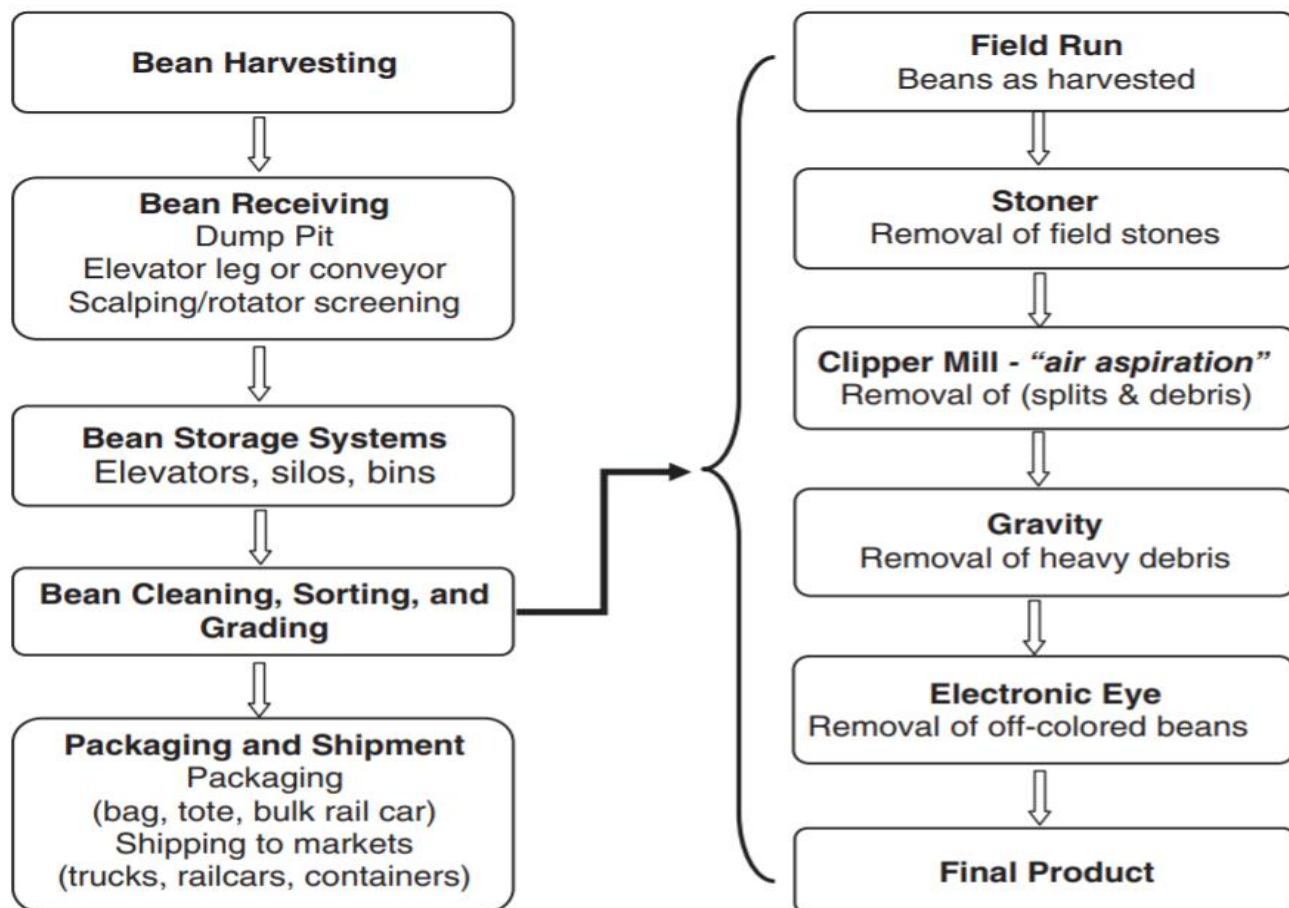
पोषक तत्व	मूल्य प्रति 100 ग्राम	% दैनिक मूल्य
उर्जा	232 cal	12
प्रोटीन	9.5 g	17
कार्बोहायड्रेट	28 g	9
फाइबर	2.7 g	11
फैट	9.1 g	14
कोलेस्ट्रॉल	7.5 mg	2

विटामिन		
विटामिन A	313.9 µg	7
विटामिन B1 (Thiamine)	0.1 mg	10
विटामिन B2 (Riboflavin)	0.1 mg	9
विटामिन B3 (Niacin)	0.5 mg	4
विटामिन B9 (Folic Acid)	161.7 µg	81
विटामिन C	14.7 mg	37
मिनरल्स		
कैल्शियम	136.9 mg	23
आयरन	2.4 mg	11
मैग्नीशियम	78.6 mg	22
फॉस्फोरस	178.6 mg	30
सोडियम	34.5 mg	2
पोटैशियम	634.2 mg	12
जिंक	1.8 mg	18

अध्याय – 2

फसल कटाई के बाद प्रोसेसिंग और मशीनरी

2.1 Post-Harvest Processing Outline of Kidney Beans



1. प्राप्त होने पर, फलियों को तुरंत हवा की आकांक्षा के साथ संसाधित किया जाता है ताकि दूषित पदार्थों को हटाया जा सके जो कि फलियों, पत्तियों, फली और तने से हल्के होते हैं। यह एक महत्वपूर्ण कदम है क्योंकि ये सामग्रियां बाद के वायु प्रवाह और सोखने वाली नमी के साथ हस्तक्षेप करती हैं जिसके परिणामस्वरूप त्वरित रूप से खराब हो जाती है और गुणवत्ता खराब हो जाती है।
2. बीन्स को ग्रेविटी टेबल का उपयोग करके घनत्व पृथक्करण के अधीन किया जाता है। इस चरण में कंपन यांत्रिक बल के प्रयोग द्वारा भारी सामग्री जैसे पत्थर, मिट्टी के गोले आदि को हटाना शामिल है।
3. बीन के आकार का पृथक्करण छलनी की श्रृंखला पर स्क्रीनिंग के माध्यम से प्राप्त किया जाता है। इस चरण का अंतिम लक्ष्य बहुत बड़े और साथ ही छोटे सेम, मलबे, विभाजित बीन्स, पत्थरों आदि को हटाकर विशिष्ट लॉट के साथ आकार और आकार की एकरूपता प्राप्त करना है।

4. अंतिम सफाई चरण इलेक्ट्रॉनिक आंख प्रणाली का उपयोग करके आकार और रंग के लिए सेम की स्क्रीनिंग है, जिसके बाद पैकिंग और वितरण से पहले भंडारण किया जाता है।
5. सूखे बीन्स को आगे की प्रक्रिया से पहले बड़े साइलो या स्टील के डिब्बे में संग्रहित किया जाता है। बीज कोट क्षति को कम करने के लिए देखभाल की जानी चाहिए; इस उद्देश्य के लिए बीन सीढ़ी लागू की गई है। बीन सीढ़ी दीवारों के साथ सेम की गोलाकार गति को सक्षम बनाती है जिससे क्षति को कम किया जा सकता है।
6. नमी की मात्रा अंतिम उत्पाद का एक महत्वपूर्ण निर्धारक है और 18% से कम नमी के साथ बीन आमतौर पर भंडारण के दौरान अपनी स्थिरता बनाए रखती है और इसलिए थ्रैशिंग और भंडारण से पहले सूखना महत्वपूर्ण है। नमी बनाए रखने और कम वातन के परिणामस्वरूप मोल्डिंग, गैर-स्वाद, गंधहीन विकास और महत्वपूर्ण उत्पाद हानि होती है।
7. प्रतिकूल भंडारण की स्थिति के परिणामस्वरूप बीज जलयोजन दोष होता है और परिणामस्वरूप पाचनशक्ति में कमी और पोषक तत्वों की जैव उपलब्धता देखी जाती है। खराब स्थिरता के अन्य प्रभावों में बिन बर्न, हार्ड-शेल और हार्ड टू कुक बीन्स शामिल हैं जो खराब आर्थिक मूल्य की ओर ले जाते हैं।



चित्र: राजमा भंडारण, स्टील के डिब्बे निगरानी युक्त वायु प्रवाह के साथ

2.2 राजमा की गुणवत्ता

अच्छी कृषि पद्धतियों (जीएपी) सहित खाद्य सुरक्षा मानकों और कार्यक्रमों का पालन करके विशिष्ट लॉट की गुणवत्ता की जांच की जाती है; अच्छा विनिर्माण व्यवहार (जीएमपी); आईएसओ 9000; खतरा विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और सुरक्षित गुणवत्ता वाले खाद्य (एसक्यूएफ) मानक। फसल के बाद के नुकसान गंभीर रूप से और बड़े पैमाने पर उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं। ये कीट, सूक्ष्मजीव, कृन्तकों, भंडारण तापमान, समय और नमी जैसे जैविक और पर्यावरणीय कारकों से प्रमाणित होते हैं।

2.2.1 सेम से जुड़े विशिष्ट गुणवत्ता कारक हैं:

नमी सामग्री: उत्पाद की बेहतर गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए पैकेजिंग और भंडारण के दौरान नमी का स्तर 15-18% के बीच अनुशासित है। बाह्य पदार्थ: यह शब्द अंतिम उत्पाद में खनिज या कार्बनिक पदार्थ की उपस्थिति के लिए जिम्मेदार है। 1% से कम बाहरी पदार्थ की अनुमति है जिसमें खनिज घटक 0.25% से अधिक नहीं होना चाहिए जबकि कार्बनिक पदार्थ 0.10% से कम होना चाहिए बीज मलिनकरण: टैनिन और पॉलीफेनोल्स अल्कलॉइड, जिलेटिन और साथ ही प्रोटीन की वर्षा को उत्प्रेरित करके दालों और फलियों के रंग, स्वाद और पोषण गुणवत्ता में गिरावट को प्रभावित करने वाले प्रमुख कारक हैं। पॉलीफेनोल्स का एंजाइमेटिक ऑक्सीकरण भी हार्ड टू कुक बीन्स के विकास से जुड़ा है।



मोल्ड विकास और विषाक्त पदार्थ: उच्च नमी सामग्री, उच्च सापेक्ष आर्द्रता और भंडारण के दौरान उच्च तापमान से फलियों पर मोल्ड वृद्धि होती है। मोल्ड के विकास से उपज का महत्वपूर्ण नुकसान हो सकता है। फसल की खेती और विकास के दौरान बैक्टीरिया के खिलने और जड़ सड़न जैसे अन्य माइक्रोबियल कारक भी फसल के बाद के विकास को प्रभावित करते हैं। क्लैडोस्पोरियम, एस्परगिलस एम्स्टेलोडामी, एस्परगिलस डिमॉर्फिकस और पेनिसिलियम साइक्लोपियम भंडारण के दौरान किडनी बीन्स को संक्रमित करने वाले सबसे आम कवक उपभेद हैं और एफ्लाटॉक्सिन उत्पादन से स्थिति की गंभीरता और बढ़ जाती है। एफ्लाटॉक्सिन कार्सिनोजेनिक सेकेंडरी मेटाबोलाइट्स हैं जो एस्परगिलस कवक द्वारा निर्मित होते हैं जो आमतौर पर फूड पॉइजनिंग और लीवर की क्षति से जुड़े होते हैं।



भारी धातुएं: अंतिम उत्पाद में अनुमेय सीमा से अधिक मात्रा में भारी धातुओं की उपस्थिति उपभोक्ताओं के लिए गंभीर स्वास्थ्य समस्याएं पैदा कर सकती है। डब्ल्यूएचओ मानक के अनुसार, भारी धातुओं की सांद्रता 10 मिलीग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए।

कीटनाशक अवशेष: कीटनाशकों के लिए अधिकतम अवशेष सीमा (एमआरएल) कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन के संयुक्त एफएओ/कौन खाद्य मानक कार्यक्रम के मानकों के अनुसार है, जिसमें सूखी फलियों का एमआरएल 0.4 मिलीग्राम/किलोग्राम है।

अध्याय -3

पैकेजिंग

3.1 परिचय

उत्पाद के मूक विपणन में अपनी भूमिका के साथ-साथ खाद्य वस्तुओं की सुरक्षा और वितरण में पैकेजिंग एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है। हाल के वर्षों में पैकेजिंग उद्योग बहुमुखी हो गया है, जो उत्पादकों को खाद्य उत्पाद के प्रकार के आधार पर पैकेजिंग सामग्री के पर्याप्त विकल्प प्रदान करता है, जिसे निपटाया जा रहा है।



चित्र: राजमा के लिए पैकेजिंग मशीन

अनाज और दालों के लिए उपलब्ध पैकेजिंग सामग्री में शामिल हैं:

1. **जूट बैग:** जूट के बोरे थोक परिवहन के लिए व्यापक रूप से पैकेजिंग सामग्री का उपयोग किया जाता है। नेशनल एग्रीकल्चरल कोऑपरेटिव मार्केटिंग फेडरेशन ऑफ इंडिया लिमिटेड (NAFED) के अनुसार, किडनी बीन्स की पैकेजिंग

100 किलोग्राम नेट में नए बी टवील (जूट) बैग में की जानी चाहिए। इन बैगों का प्रमुख आपूर्तिकर्ता आपूर्ति और निपटान महानिदेशालय (डीजीएस एंड डी), कोलकाता है।

2. **एचडीपीई/पीपी बैग:** उच्च घनत्व वाले पॉलीथीन बैग आमतौर पर उपभोक्ताओं को कम मात्रा में पैकेजिंग के लिए उपयोग किए जाते हैं।
3. **पॉलीइथिलीन इंप्रेग्रेटेड जूट बैग्स:** ये बैग बेहतर मजबूती वाले सिंथेटिक्स के साथ जूट का मिश्रण होते हैं।
4. **पॉली पाउच:** वस्तुओं की आसान आपूर्ति के लिए उपभोक्ताओं की बढ़ती मांग के साथ, पैकेजिंग को बदल दिया गया है और आकर्षक लेबल और ब्रांड नाम वाले पॉली पाउच उत्पाद की गुणवत्ता के लिए एक अप्रत्यक्ष संदर्भ बन गए हैं।
5. **कपड़े के थैले:** इनका उपयोग आम तौर पर बीजों के परिवहन और भंडारण के लिए किया जाता है।

एक अच्छी पैकेजिंग में निम्नलिखित गुण होने चाहिए:

- इसे परिवहन और भंडारण के दौरान खाद्य वस्तु की रक्षा करनी चाहिए
- इस अध्याय में आगे वर्णित मानक लेबलिंग और पैकेजिंग विनियमों का पालन करना चाहिए
- संभालना सुविधाजनक होना चाहिए
- किफ़ायती और आकर्षक होना चाहिए
- प्रतिकूल रासायनिक अवशेषों से मुक्त होना चाहिए
- आदर्श रूप से बायो-डिग्रेडेबल या री-साइकिल योग्य होना चाहिए

3.2 पैकेजिंग की विधि

- i. दाल को जूट के थैलों, पॉली बुने हुए बैग, पॉली पाउच, कपड़े के बैग या अन्य उपयुक्त संदूषण मुक्त और ध्वनि पैकेजिंग सामग्री में पैक किया जाएगा, जिसे खाद्य अपमिश्रण नियम, 1955 की रोकथाम के तहत अनुमति दी गई है।
- ii. जब कंटेनर पैक किया जाता है, तो उत्पाद की स्वच्छता, पोषण और ऑर्गेनोलेप्टिक गुणों की रक्षा के लिए सामग्री की गुणवत्ता को आश्वस्त किया जाना चाहिए।
- iii. कंटेनरों को गैर-विषैले रसायनों का उपयोग करके संसाधित किया जाना चाहिए और उनमें कोई जहरीला अवशेष या अवांछनीय गंध नहीं होनी चाहिए जो अन्यथा पैक किए गए उत्पाद की सुरक्षा और गुणवत्ता को प्रभावित कर सकती हैं।
- iv. पैकेज में कमोडिटी का शुद्ध वजन पैकेज्ड कमोडिटीज नियम, 1977 के तहत निर्धारित प्रावधानों का पालन करना चाहिए।
- v. प्रत्येक पैकेज में समान गुणवत्ता और ग्रेड पदनाम का उत्पाद होना चाहिए।
- vi. प्रत्येक पैकेज को सुरक्षित रूप से सील किया जाना चाहिए।

3.3 FSSAI मानक और पैकेजिंग

3.3.1 खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग के लिए सामान्य नियम

1. निम्नलिखित सामग्रियों या धातुओं से बना एक बर्तन या कंटेनर, जब भोजन की तैयारी, पैकेजिंग और भंडारण में उपयोग किया जाता है, तो इसे मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त माना जाएगा:
 - (a) कंटेनर जो जंग खा रहे हैं;
 - (b) तामचीनी कंटेनर जो चिपके हुए और जंग खाए हुए हैं;
 - (c) तांबे या पीतल के कंटेनर जो ठीक से टिन नहीं किए गए हैं
 - (d) एल्यूमीनियम से बने कंटेनर बर्तनों के लिए कास्ट एल्युमिनियम और एल्युमिनियम मिश्र धातु के लिए आईएस:20 विनिर्देश या बर्तनों के लिए गढ़ा एल्यूमीनियम और एल्यूमीनियम मिश्र धातु के लिए आईएस:21 विनिर्देश के अनुरूप नहीं हैं।
 2. प्लास्टिक सामग्री से बने कंटेनर निम्नलिखित भारतीय मानक विनिर्देशों के अनुरूप होने चाहिए, जिनका उपयोग पैकिंग या भंडारण के लिए उपकरण या रिसेप्टेकल्स के रूप में किया जाता है, चाहे आंशिक रूप से या पूर्ण रूप से, खाद्य पदार्थ अर्थात्:
 - i. आईएस: १०१४६ (खाद्य पदार्थों के संपर्क में पॉलीथीन के लिए विशिष्टता);
 - ii. आईएस: 10142 (खाद्य पदार्थों के संपर्क में स्टाइरीन पॉलिमर के लिए विशिष्टता);
 - iii. आईएस: 10151 (खाद्य पदार्थों के संपर्क में पॉलीविनाइल क्लोराइड (पीवीसी) के लिए विशिष्टता);
 - iv. आईएस: 10910 (खाद्य पदार्थों के संपर्क में पॉलीप्रोपाइलीन के लिए विशिष्टता);
 - v. आईएस: 11434 (खाद्य पदार्थों के संपर्क में आयनोमर रेजिन के लिए विशिष्टता);
 - vi. IS: 11704 एथिलीन एक्रैलिक एसिड (EAA) कॉपोलीमर के लिए विशिष्टता।
 - vii. IS: 12252 - पॉली एल्केलीन टेरैफ्थेलेट्स (PET) के लिए विशिष्टता।
 - viii. IS: 12247 - नायलॉन 6 पॉलिमर के लिए विशिष्टता;
 - ix. आईएस: 13601 - एथिलीन विनील एसीटेट (ईवीए);
 - x. IS: 13576 - एथिलीन मेथा एक्रैलिक एसिड (EMAA);
 - xi. टिन और प्लास्टिक के कंटेनरों का एक बार उपयोग करने के बाद, खाद्य तेलों और वसा की पैकेजिंग के लिए पुनः उपयोग नहीं किया जाएगा;
- बशर्ते कि तांबे के बर्तन या कंटेनर ठीक से टिन न किए गए हों, चीनी कन्फेक्शनरी या आवश्यक तेलों की तैयारी के लिए उपयोग किए जा सकते हैं और केवल ऐसे बर्तनों या कंटेनरों का उपयोग चीनी कन्फेक्शनरी या आवश्यक तेलों को मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त नहीं माना जाएगा।
3. डिब्बाबंद उत्पादों के लिए सामान्य पैकेजिंग आवश्यकताएं
 - i. सभी कंटेनरों को सुरक्षित रूप से पैक और सील किया जाएगा।
 - ii. डिब्बे का बाहरी भाग बड़े डेंट, जंग, वेध और सीम विकृतियों से मुक्त होगा।
 - iii. केन लीक से मुक्त होंगे।

1.3.2 डिब्बाबंद खाद्य वस्तुओं की लेबलिंग

सामान्य आवश्यकताएँ

ये नियम खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार हैं। निम्नलिखित सामान्य नियमों को तब तक लागू किया जाना चाहिए जब तक कि संदर्भ के लिए अन्यथा आवश्यक न हो:

1. "बेस्ट बिफोर" का अर्थ उस तिथि से है जो किसी भी निर्दिष्ट भंडारण शर्तों के तहत अवधि के अंत का प्रतीक है, जिसके दौरान भोजन पूरी तरह से विपणन योग्य रहेगा और किसी भी विशिष्ट गुण को बनाए रखेगा जिसके लिए मौन या स्पष्ट दावे किए गए हैं और उस तिथि से परे, भोजन अभी भी उपभोग करने के लिए पूरी तरह से सुरक्षित हो सकता है, हालांकि इसकी गुणवत्ता कम हो सकती है। तथापि, यदि किसी भी स्तर पर उत्पाद असुरक्षित हो जाता है तो भोजन की बिक्री नहीं की जाएगी।
2. "निर्माण की तिथि" का अर्थ उस तिथि से है जिस पर वर्णित उत्पाद उत्पाद बन जाता है;
3. "पैकेजिंग की तिथि" का अर्थ उस तिथि से है जिस दिन भोजन को तत्काल कंटेनर में रखा जाता है जिसमें इसे अंततः बेचा जाएगा;
4. "शिशु" का अर्थ बारह महीने से अधिक उम्र का बच्चा नहीं है;
5. "लॉट नंबर" या "कोड नंबर" या "बैच नंबर" का अर्थ है संख्या या तो संख्यात्मक या वर्णमाला में या उसके संयोजन में, लॉट नंबर या कोड नंबर या बैच नंबर का प्रतिनिधित्व करता है, जो "लॉट नंबर" या शब्दों से पहले होता है। "लॉट" या "कोड नंबर" या "कोड" या बैच नंबर "या" बैच "या कोई विशिष्ट उपसर्ग जिसके द्वारा निर्माण में भोजन का पता लगाया जा सकता है और वितरण में पहचाना जा सकता है।
6. "मल्टीपीस पैकेज" का अर्थ है एक पैकेज जिसमें समान मात्रा के एक ही वस्तु के दो या अधिक व्यक्तिगत रूप से पैक या लेबल किए गए टुकड़े होते हैं, जो खुदरा के लिए या तो अलग-अलग टुकड़ों में या पूरे पैकेज में होते हैं।
7. "मांसाहारी भोजन" का अर्थ है भोजन का एक लेख जिसमें पक्षियों, ताजे पानी या समुद्री जानवरों या अंडे या किसी भी पशु मूल के उत्पादों सहित किसी भी जानवर का पूरा या हिस्सा शामिल है, लेकिन दूध या दूध उत्पादों को छोड़कर, एक घटक के रूप में;
8. "प्रीपैकेज्ड" या "प्री-पैकड फूड" का अर्थ है भोजन, जिसे किसी भी प्रकृति के पैकेज में इस तरह रखा जाता है कि सामग्री को बिना छेड़छाड़ किए बदला नहीं जा सकता है और जो उपभोक्ता को बिक्री के लिए तैयार है। नोट: अभिव्यक्ति "पैकेज" जहां कहीं भी इन विनियमों में आती है, को पैकेज के रूप में माना जाएगा जिसमें पहले से पैक खाद्य पदार्थ होते हैं।
9. "प्रिसिपल डिस्प्ले पैनल" का अर्थ कंटेनर/पैकेज का वह हिस्सा है, जो उसमें निहित वस्तु के प्रदर्शन, बिक्री या खरीद की सामान्य और प्रथागत शर्तों के तहत ग्राहक द्वारा प्रदर्शित या प्रस्तुत या दिखाए या जांचे जाने का इरादा या संभावित है।
10. "उपयोग - तिथि के अनुसार" या "अनुशासित अंतिम खपत तिथि" या "समाप्ति तिथि" का अर्थ वह तिथि है जो किसी भी भंडारण की स्थिति के तहत अनुमानित अवधि के अंत का संकेत देती है, जिसके बाद भोजन में गुणवत्ता और सुरक्षा गुण नहीं होंगे। आम तौर पर उपभोक्ताओं द्वारा अपेक्षित और भोजन बेचा नहीं जाएगा;

11. "शाकाहारी भोजन" का अर्थ है मांसाहारी भोजन के अलावा अन्य खाद्य पदार्थ जैसा कि विनियम 7 में परिभाषित किया गया है।
12. "थोक पैकेज" का अर्थ है एक पैकेज जिसमें:
 - a. कई खुदरा पैकेज, जहां इस तरह के पहले उल्लेखित पैकेज एक मध्यस्थ को बिक्री, वितरण या वितरण के लिए अभिप्रेत है और किसी एकल उपभोक्ता को सीधे बिक्री के लिए अभिप्रेत नहीं है;
या
 - b. एक मध्यस्थ को थोक में बेचे जाने वाले भोजन की एक वस्तु ऐसे मध्यस्थ को कम मात्रा में उपभोक्ता को भोजन की ऐसी वस्तु को बेचने, वितरित करने या वितरित करने में सक्षम बनाती है

जब तक अन्यथा प्रदान नहीं किया जाता है, तब तक प्रत्येक पहले से पैक किए गए भोजन में एक लेबल होगा जिसमें आवश्यक जानकारी होगी, अर्थात्:

1. लेबल पर निर्दिष्ट किए जाने वाले इन विनियमों के तहत आवश्यक घोषणा का विवरण अंग्रेजी या हिंदी में देवनागरी लिपि में होगा बशर्ते कि इसमें निहित कुछ भी इस विनियम के तहत आवश्यक भाषा के अलावा किसी अन्य भाषा के उपयोग को नहीं रोकेगा।
2. पहले से पैक किए गए भोजन को किसी भी लेबल पर या किसी भी लेबलिंग तरीके से वर्णित या प्रस्तुत नहीं किया जाना चाहिए जो गलत, भ्रामक या भ्रामक है या किसी भी तरह से इसके चरित्र के बारे में गलत धारणा पैदा करने की संभावना है।
3. पहले से पैक किए गए खाद्य पदार्थों में लेबल इस तरह से लगाया जाना चाहिए कि वे कंटेनर से अलग न हों।
4. खरीद और उपयोग की सामान्य परिस्थितियों में लेबल पर सामग्री स्पष्ट, प्रमुख, अमिट और उपभोक्ता द्वारा आसानी से पढ़ने योग्य होनी चाहिए।
5. जहां कंटेनर एक रैपर द्वारा कवर किया गया है, रैपर में आवश्यक जानकारी होनी चाहिए या कंटेनर पर लेबल बाहरी रैपर के माध्यम से आसानी से सुपाठ्य होना चाहिए और इससे अस्पष्ट नहीं होना चाहिए।
6. लाइसेंस संख्या को मुख्य डिस्प्ले पैनल पर निम्नलिखित प्रारूप में प्रदर्शित किया जाएगा:



7. बशर्ते कि किसी इकाई के मौजूदा उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) संशोधन विनियम, 2013 के शुरू होने के छह महीने के बाद और बाद में इस खंड की आवश्यकता का अनुपालन करेंगे।

पहले से पैक किए गए खाद्य पदार्थों की लेबलिंग

ऊपर विनिर्दिष्ट सामान्य लेबलिंग अपेक्षाओं के अतिरिक्त भोजन के प्रत्येक पैकेज में लेबल पर निम्नलिखित जानकारी होनी चाहिए, अर्थात्-

1. भोजन का नाम: भोजन के नाम में व्यापार का नाम या पैकेज में निहित भोजन का विवरण शामिल होगा।
2. सामग्री की सूची: एकल संघटक खाद्य पदार्थों को छोड़कर, सामग्री की एक सूची लेबल पर निम्नलिखित तरीके से घोषित की जाएगी:
 - i. सामग्री की सूची में एक उपयुक्त शीर्षक होना चाहिए, जैसे "सामग्री" शब्द;
 - ii. उत्पाद में प्रयुक्त सामग्री का नाम, इसके निर्माण के समय, जैसा भी मामला हो, वजन या मात्रा द्वारा उनकी संरचना के अवरोही क्रम में सूचीबद्ध किया जाएगा;
 - iii. सामग्री की सूची में सामग्री के लिए एक विशिष्ट नाम का उपयोग किया जाएगा
3. पोषण संबंधी जानकारी - पोषण संबंधी जानकारी या पोषण संबंधी तथ्य प्रति १०० ग्राम या १०० मिली या उत्पाद की प्रति सेवारत निम्नलिखित लेबल पर दिए जाने चाहिए:
 - i. किलो कैलोरी में ऊर्जा मूल्य
 - ii. चने में प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट (चीनी की मात्रा निर्दिष्ट करें) और वसा की मात्रा (छ)
 - iii. किसी अन्य पोषक तत्व की मात्रा जिसके लिए पोषण या स्वास्थ्य का दावा किया जाता है
 - iv. बशर्ते कि जहां फैटी एसिड की मात्रा या प्रकार या कोलेस्ट्रॉल की मात्रा के संबंध में दावा किया जाता है, वहां ग्राम (जी) में संतृप्त फैटी एसिड, मोनोअनसैचुरेटेड फैटी एसिड और पॉलीअनसैचुरेटेड फैटी एसिड की मात्रा और मिलीग्राम (मिलीग्राम) में कोलेस्ट्रॉल होगा घोषित किया गया है, और चना (छ) में ट्रांस फैटी एसिड की मात्रा ऊपर निर्धारित अन्य आवश्यकता के अतिरिक्त घोषित की जाएगी
 - v. जहां कहीं भी विटामिन और खनिजों पर संख्यात्मक जानकारी घोषित की जाती है, उसे मीट्रिक इकाइयों में व्यक्त किया जाएगा
 - vi. जहां प्रति सेवारत पोषण की घोषणा की जाती है, ग्राम (जी) या मिलीलीटर (एमएल) में राशि को सेवारत उपाय के अलावा संदर्भ के लिए शामिल किया जाएगा।

बशर्ते कि पोषक तत्वों जैसे खनिज, प्रोटीन, विटामिन, धातु या उनके यौगिकों, अमीनो एसिड या एंजाइम से समृद्ध होने का दावा किया गया भोजन लेबल पर ऐसे जोड़े गए पोषक तत्वों की मात्रा देगा।

उसे उपलब्ध कराया -

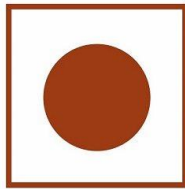
- i. कच्चे कृषि उत्पादों जैसे गेहूं, चावल, अनाज, मसाले, मसाले, जड़ी-बूटियों, मसालों, टेबल नमक, चीनी, गुड़, या गैर-पोषक उत्पादों जैसे खाद्य पदार्थों के मामले में पोषण संबंधी जानकारी आवश्यक नहीं है। घुलनशील चाय, कॉफी, घुलनशील कॉफी, कॉफी-कासनी का मिश्रण, पैकेज्ड पेयजल, पैकेज्ड मिनरल वाटर, मादक पेय या फल और सब्जियां, प्रसंस्कृत और पहले से पैक की गई मिश्रित सब्जियां, फल, सब्जियां और उत्पाद जिनमें एकल घटक, अचार शामिल हैं। पापड़, या तत्काल उपभोग के लिए परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थ जैसे कि अस्पतालों, होटलों या खाद्य सेवा विक्रेताओं या हलवाइयों द्वारा परोसा जाता है, या थोक में भेजा गया भोजन जो उपभोक्ताओं को उस रूप में बिक्री के लिए नहीं है।
- ii. लेबल पर घोषित पोषक तत्वों की मात्रा का अनुपालन स्थापित प्रथाओं के अनुसार होगा।

स्पष्टीकरण - इस प्रावधान के प्रयोजन के लिए विश्लेषण के समय, घोषित पोषक तत्वों की मात्रा के मामले में, शैल्फ-लाइफ, भंडारण और भोजन की अंतर्निहित प्रकृति के आधार पर उचित विचार किया जाएगा।

- a. "स्वास्थ्य दावों" का अर्थ है कोई भी प्रतिनिधित्व जो बताता है, सुझाव देता है या इसका तात्पर्य है कि भोजन या उस भोजन और स्वास्थ्य के एक घटक के बीच एक संबंध मौजूद है और इसमें पोषण संबंधी दावे शामिल हैं जो शरीर के विकास, विकास और सामान्य कार्यों में पोषक तत्व की शारीरिक भूमिका का वर्णन करते हैं। , शरीर के सामान्य कार्यों या जैविक गतिविधियों पर कुल आहार के संदर्भ में भोजन या उसके घटकों के विशिष्ट लाभकारी प्रभाव से संबंधित अन्य कार्यात्मक दावे और ऐसे दावे स्वास्थ्य में सकारात्मक योगदान या कार्य में सुधार से संबंधित हैं या स्वास्थ्य को संशोधित करने या संरक्षित करने के लिए, या किसी भोजन या भोजन की खपत से संबंधित रोग जोखिम कम करने का दावा
- b. घटक, कुल आहार के संदर्भ में, किसी बीमारी या स्वास्थ्य संबंधी स्थिति के विकास के जोखिम को कम करने के लिए;
- c. (ii) "पोषण दावा" का अर्थ किसी भी प्रतिनिधित्व से है जो बताता है, सुझाव देता है या इसका तात्पर्य है कि भोजन में विशेष पोषक गुण हैं जो ऊर्जा मूल्य तक सीमित नहीं हैं बल्कि प्रोटीन, वसा कार्बोहाइड्रेट, विटामिन और खनिज शामिल हैं;
- d. (iii) स्वास्थ्य दावों के संदर्भ में "जोखिम में कमी" का अर्थ है किसी बीमारी या स्वास्थ्य संबंधी स्थिति के लिए एक प्रमुख जोखिम कारक को महत्वपूर्ण रूप से बदलना;
- e. परंतु यह और कि 19 मार्च 2009 को या उसके बाद ऐसे पेय पदार्थों की पैकिंग के लिए निर्मित और उपयोग में लाई जा सकने वाली नई कांच की बोतल के मामले में, बोतल पर संघटक और पोषण संबंधी जानकारी की सूची दी जाएगी।

वेज या नॉन वेज के संबंध में घोषणा -

- i. "मांसाहारी" भोजन के प्रत्येक पैकेज पर इस आशय की एक घोषणा होनी चाहिए जो नीचे दिए गए अनुसार एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा की गई है ताकि यह इंगित किया जा सके कि उत्पाद मांसाहारी भोजन है। प्रतीक में भूरे रंग की रूपरेखा के साथ एक वर्ग के अंदर एफएसएसआई मानकों के अनुसार भूरे रंग का भरा हुआ सर्कल होगा, जिसमें नीचे दिए गए अनुसार सर्कल के व्यास को दोगुना कर दिया जाएगा:



- ii. जहां किसी खाद्य पदार्थ में केवल मांसाहारी घटक के रूप में अंडा होता है, निर्माता, या पैकर या विक्रेता उक्त प्रतीक के अतिरिक्त इस आशय की घोषणा दे सकते हैं।
- iii. शाकाहारी भोजन के प्रत्येक पैकेज पर इस आशय का एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा इस आशय की एक घोषणा होनी चाहिए, जो इस उद्देश्य के लिए निर्धारित की गई है कि उत्पाद शाकाहारी भोजन है। प्रतीक में वर्ग के अंदर FSSAI मानकों के अनुसार हरे रंग से भरा त्रिकोण होगा जिसमें हरे रंग की रूपरेखा होगी, जिसका आकार सर्कल के व्यास से दोगुना होगा, जैसा कि नीचे दर्शाया गया है:



अध्याय – 4

खाद्य सुरक्षा विनियम और मानक

4.1 खाद्य व्यवसाय का पंजीकरण और लाइसेंसिंग

देश के सभी खाद्य व्यवसाय संचालकों को निर्धारित प्रक्रियाओं के अनुसार पंजीकृत या लाइसेंस दिया जाएगा

पेटी फूड व्यवसाय का पंजीकरण

- a. प्रत्येक छोटा खाद्य व्यवसाय संचालक पंजीकरण प्राधिकारी के पास जमा करके अपना पंजीकरण कराएगा
- b. अनुसूची 3 में दिए गए शुल्क के साथ इन विनियमों की अनुसूची 2 के तहत फॉर्म ए में पंजीकरण के लिए एक आवेदन।
- c. छोटे खाद्य निर्माता इन विनियमों की अनुसूची 4 के भाग I में प्रदान की गई बुनियादी स्वच्छता और सुरक्षा आवश्यकताओं का पालन करेंगे और अनुसूची 2 के तहत अनुलग्नक -1 में दिए गए प्रारूप में आवेदन के साथ इन आवश्यकताओं के अनुपालन की एक स्व-सत्यापित घोषणा प्रदान करेंगे।
- d. पंजीकरण प्राधिकारी आवेदन पर विचार करेगा और पंजीकरण के लिए आवेदन प्राप्त होने के 7 दिनों के भीतर या तो पंजीकरण प्रदान कर सकता है या लिखित रूप में दर्ज किए जाने वाले कारणों के साथ इसे अस्वीकार कर सकता है या निरीक्षण के लिए नोटिस जारी कर सकता है।
- e. निरीक्षण का आदेश दिए जाने की स्थिति में, पंजीकरण प्राधिकरण द्वारा 30 दिनों की अवधि के भीतर अनुसूची 4 के भाग II में निहित परिसर की सुरक्षा, स्वच्छता और स्वच्छता की स्थिति से संतुष्ट होने के बाद पंजीकरण प्रदान किया जाएगा।
- f. यदि पंजीकरण प्रदान नहीं किया जाता है, या अस्वीकार कर दिया जाता है, या उपरोक्त उप-विनियम (3) में प्रदान किए गए अनुसार 7 दिनों के भीतर निरीक्षण का आदेश नहीं दिया जाता है या उपरोक्त उप-विनियम (4) में प्रदान किए गए अनुसार 30 दिनों के भीतर कोई निर्णय नहीं दिया जाता है, तो पेटी फूड निर्माता इसकी शुरुआत कर सकता है व्यापार, बशर्ते कि बाद में भी पंजीकरण प्राधिकारी द्वारा सुझाए गए किसी भी सुधार का पालन करने के लिए खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर पर निर्भर होगा।
- g. बशर्ते कि आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लिखित में दर्ज किए बिना पंजीकरण से इनकार नहीं किया जाएगा।
- h. पंजीकरण प्राधिकरण एक पंजीकरण प्रमाण पत्र और एक फोटो पहचान पत्र जारी करेगा, जिसे परिसर या वाहन या गाड़ी या किसी अन्य स्थान पर हर समय एक प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित किया जाएगा जहां व्यक्ति पेटी के मामले में भोजन की बिक्री / निर्माण करता है। खाद्य व्यवसाय।
- i. पंजीकरण प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विशेष रूप से अधिकृत कोई भी अधिकारी या एजेंसी वर्ष में कम से कम एक बार पंजीकृत प्रतिष्ठानों का खाद्य सुरक्षा निरीक्षण करेगी। बशर्ते कि दूध का एक उत्पादक जो सहकारी समिति अधिनियम के तहत पंजीकृत डेयरी सहकारी समिति का पंजीकृत सदस्य है और सोसायटी को संपूर्ण दूध की आपूर्ति या बिक्री करता है, उसे पंजीकरण के इस प्रावधान से छूट दी जाएगी।

4.2 सुरक्षा, स्वच्छता और उन्नत विनिर्माण पद्धतियां (जीएमपी/जीएचपी)

भाग- II के अलावा, डेयरी प्रतिष्ठान जिसमें डेयरी आधारित भोजन को खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा संभाला, संसाधित, निर्मित, संग्रहीत, वितरित और अंततः बेचा जाता है, और उन्हें संभालने वाले व्यक्तियों को स्वच्छता और स्वच्छ आवश्यकता, भोजन के अनुरूप होना चाहिए। सुरक्षा उपाय और अन्य मानक नीचे निर्दिष्ट के रूप में।

1. स्वच्छता संबंधी आवश्यकताएं

- a. थोक दूध शीतलन सुविधाओं सहित लोडिंग और अनलोडिंग, परिवहन और भंडारण के दौरान कच्चे माल और गैर-पैक या गैर-लिपटे डेयरी उत्पादों के स्वच्छ संचालन और सुरक्षा के लिए सुविधाएं।
- b. मानव उपभोग के लिए कच्चे माल या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष जलरोधी, गैर-संक्षारक कंटेनर। जहां इस तरह के कच्चे माल या डेयरी उत्पादों को नाली के माध्यम से हटा दिया जाता है, उन्हें इस तरह से बनाया और स्थापित किया जाएगा ताकि अन्य कच्चे माल या डेयरी उत्पादों के दूषित होने के किसी भी जोखिम से बचा जा सके;
- c. एक अपशिष्ट जल निपटान प्रणाली जो स्वच्छ और अनुमोदित है;
- d. डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध के परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले टैंकों की सफाई और कीटाणुरहित करने की सुविधाएं। इन कंटेनरों को हर उपयोग के बाद साफ करना पड़ता है।
- e. एक डेयरी प्रतिष्ठान के अधिभोगी को भाग II के बिंदु 9.1 में निर्दिष्ट सफाई कार्यक्रम के अनुसार डेयरी उत्पादों के क्रॉस-संदूषण से बचने के लिए उचित उपाय करने होंगे।
- f. जहां एक डेयरी प्रतिष्ठान अन्य अवयवों के साथ डेयरी उत्पादों से युक्त खाद्य सामग्री का उत्पादन करता है, जो गर्मी उपचार या समकक्ष प्रभाव वाले किसी अन्य उपचार से नहीं गुजरा है, ऐसे डेयरी उत्पादों और अवयवों को क्रॉस-संदूषण को रोकने के लिए अलग से संग्रहीत किया जाएगा।
- g. हीट-ट्रीटेड दूध का उत्पादन या दूध-आधारित उत्पादों का निर्माण, जिससे अन्य डेयरी उत्पादों के दूषित होने का खतरा हो सकता है, स्पष्ट रूप से अलग कार्य क्षेत्र में किया जाएगा।
- h. उपकरण, कंटेनर और प्रतिष्ठान जो डेयरी उत्पादों या उत्पादन के दौरान उपयोग किए जाने वाले खराब होने वाले कच्चे माल के संपर्क में आते हैं, उन्हें साफ किया जाएगा और यदि आवश्यक हो तो एक सत्यापित और प्रलेखित सफाई कार्यक्रम के अनुसार कीटाणुरहित किया जाएगा।
- i. उपकरण, कंटेनर, उपकरण और प्रतिष्ठान जो सूक्ष्मजीवविज्ञानी रूप से स्थिर डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और जिन कमरों में उन्हें संग्रहीत किया जाता है, उन्हें एक सत्यापित और दस्तावेज के अनुसार साफ और कीटाणुरहित किया जाएगा। डेयरी प्रतिष्ठान के मालिक/अधिभोगी द्वारा तैयार खाद्य सुरक्षा प्रबंधन कार्यक्रम।
- j. उपयोग किए जाने वाले कीटाणुनाशक और इसी तरह के पदार्थों का उपयोग इस तरह से किया जाना चाहिए कि उनका डेयरी प्रतिष्ठान में रखी मशीनरी, उपकरण, कच्चे माल और डेयरी उत्पादों पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़े। वे स्पष्ट रूप से पहचाने जाने योग्य कंटेनरों में होने चाहिए जिन पर उनके उपयोग के निर्देशों के साथ लेबल लगे हों और उनके उपयोग के बाद ऐसे उपकरणों और काम करने वाले उपकरणों को पीने योग्य पानी से अच्छी तरह से धोना चाहिए, जब तक कि आपूर्तिकर्ता के निर्देश अन्यथा इंगित न करें।

2. व्यक्तिगत स्वच्छता आवश्यकताएं

- a. खाद्य व्यवसाय संचालक केवल ऐसे प्रतिष्ठान में कच्चे माल या डेयरी उत्पादों के साथ सीधे काम करने और उन्हें संभालने के लिए उन व्यक्तियों को नियुक्त करेगा, यदि उन व्यक्तियों ने भर्ती पर चिकित्सा प्रमाण पत्र के माध्यम से कब्जे वाले की संतुष्टि को साबित कर दिया है कि कोई चिकित्सा बाधा नहीं है उस क्षमता में उनका रोजगार।
- b. कच्चे माल या डेयरी उत्पादों के साथ सीधे काम करने वाले और उन्हें संभालने वाले व्यक्ति हर समय व्यक्तिगत स्वच्छता के उच्चतम मानकों को बनाए रखेंगे। विशेष रूप से वे करेंगे
 - उपयुक्त, साफ काम करने वाले कपड़े और टोपी पहनें जो उनके बालों को पूरी तरह से घेर लेती हैं;
 - कम से कम हर बार काम शुरू होने पर और जब भी उनके हाथों में संक्रमण हुआ हो तो अपने हाथ धोएं; जैसे खांसने/छींकने के बाद, शौचालय जाना, टेलीफोन का उपयोग करना, धूम्रपान करना आदि।
 - (त्वचा के घावों को एक उपयुक्त वाटरप्रूफ ड्रेसिंग से ढक दें। हाथ पर चोट लगने वाले किसी भी व्यक्ति को, यहां तक कि ड्रेसिंग के साथ भी, किसी भी उत्पाद बनाने/हैंडलिंग सेक्शन में नहीं रखा जाएगा।
 - हाथ की कुछ आदतों से बचें - उदा. नाक खुजलाना, बालों के माध्यम से उंगली चलाना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी को खरोंचना, शरीर के कुछ हिस्सों को खरोंचना इत्यादि जो संभावित रूप से खतरनाक होते हैं जब डेयरी उत्पादों को संभालने से जुड़े होते हैं, और कर्मचारी से बैक्टीरिया के हस्तांतरण के माध्यम से खाद्य प्रदूषण हो सकता है इसकी तैयारी के दौरान उत्पाद। जब अपरिहार्य हो, ऐसे कार्यों के बाद काम शुरू करने से पहले हाथों को प्रभावी ढंग से धोना चाहिए

3. भंडारण के लिए स्वच्छता संबंधी आवश्यकताएं

- a. खरीद के तुरंत बाद, कच्चे दूध को एक साफ जगह पर रखा जाना चाहिए, जो किसी भी तरह के संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त रूप से सुसज्जित हो।
- b. दूध और दूध उत्पादों के भंडारण और परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले हल्के स्टील धातु और प्लास्टिक सामग्री से बने डिब्बे/कंटेनर की अनुमति नहीं होगी।
- c. यदि किसी उत्पादक या किसान द्वारा डेयरी संयंत्र में कच्चा दूध लाया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि वह दूध देने के चार घंटे के भीतर उसे लाए और इसे यथासंभव 4°C या उससे कम तापमान पर ठंडा किया जाए और उस तापमान पर तब तक बनाए रखा जाए जब तक संसाधित।
- d. जहां एक उत्पादक से प्रतिदिन कच्चा दूध एकत्र किया जाता है, उसे तुरंत 4°C से 6°C या उससे कम के तापमान पर ठंडा किया जाएगा और संसाधित होने तक उस तापमान पर बनाए रखा जाएगा;
- e. जब पाश्चुरीकरण की प्रक्रिया पूरी हो जाती है, तो पाश्चुरीकृत दूध को तुरंत 4°C या उससे कम तापमान पर ठंडा किया जाएगा। नीचे दिए गए पैराग्राफ 7 के अधीन, किसी भी डेयरी उत्पाद को परिवेश के तापमान पर संग्रहीत करने का इरादा नहीं है, उस उत्पाद के निर्माता द्वारा स्थापित तापमान के अनुसार जितनी जल्दी हो सके ठंडा किया जाएगा और उसके बाद उस तापमान पर संग्रहीत किया जाएगा।

- f. जहां कच्चे दूध के अलावा अन्य डेयरी उत्पादों को ठंडे परिस्थितियों में संग्रहित किया जाता है, उनके भंडारण तापमान को पंजीकृत किया जाएगा और शीतलन दर ऐसी होगी कि उत्पाद जितनी जल्दी हो सके आवश्यक तापमान तक पहुंच जाए।
- g. अधिकतम तापमान जिस पर पाश्चुरीकृत दूध को तब तक भंडारित किया जा सकता है जब तक कि वह उपचार प्रतिष्ठान से बाहर न निकल जाए 5°C से अधिक नहीं होना चाहिए।

4. रैपिंग और पैकेजिंग

- a. डेयरी उत्पादों की रैपिंग और पैकेजिंग संतोषजनक स्वच्छ परिस्थितियों में और उस उद्देश्य के लिए उपलब्ध कराए गए कमरों में की जाएगी।
- b. यदि निम्नलिखित शर्तें पूरी होती हैं तो डेयरी उत्पादों और पैकेजिंग कार्यों का निर्माण एक ही कमरे में हो सकता है:
- संचालन की स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए कमरा पर्याप्त रूप से बड़ा और सुसज्जित होना चाहिए;
 - रैपिंग और पैकेजिंग को सुरक्षात्मक कवर में उपचार या प्रसंस्करण प्रतिष्ठान में लाया जाना चाहिए जिसमें उन्हें निर्माण के तुरंत बाद रखा गया था और जो डेयरी प्रतिष्ठान में परिवहन के दौरान किसी भी क्षति से लपेटने या पैकेजिंग की रक्षा करता है, और उन्हें वहां संग्रहीत किया जाना चाहिए उस प्रयोजन के लिए अभिप्रेत कमरे में स्वच्छ परिस्थितियों में;
 - पैकेजिंग सामग्री के भंडारण के लिए कमरे कीटाणुओं और धूल से मुक्त होंगे जो उत्पाद के दूषित होने का एक अस्वीकार्य जोखिम पैदा कर सकते हैं और उन कमरों से अलग होंगे जिनमें ऐसे पदार्थ हों जो उत्पादों को दूषित कर सकते हैं। पैकेजिंग को सीधे फर्श पर नहीं रखा जाना चाहिए;
 - पैकेजिंग को कमरे में लाने से पहले स्वच्छ परिस्थितियों में इकट्ठा किया जाना चाहिए, स्वचालित असेंबली या पैकेजिंग के मामले को छोड़कर, बशर्ते कि उत्पादों के दूषित होने का कोई जोखिम न हो;
 - पैकेजिंग बिना देर किए की जाएगी। इसे अलग-अलग कर्मचारियों के समूह द्वारा संभाला जाएगा जिनके पास हैंडलिंग और उत्पाद लपेटने का अनुभव है और
 - पैकेजिंग के तुरंत बाद, डेयरी उत्पादों को आवश्यक तापमान के तहत भंडारण के लिए प्रदान किए गए निर्दिष्ट कमरों में रखा जाएगा।
- c. गर्मी से उपचारित दूध और दूध उत्पाद के साथ कंटेनरों को भरना या भरना स्वच्छता से किया जाएगा।
- d. डेयरी उत्पादों के लिए रैपिंग या पैकेजिंग का पुनः उपयोग नहीं किया जा सकता है, सिवाय इसके कि कंटेनर एक प्रकार के होते हैं जिन्हें पूरी तरह से सफाई और कीटाणुरहित करने के बाद पुनः उपयोग किया जा सकता है।

- e. सीलिंग उस प्रतिष्ठान में की जाएगी जिसमें दूध या तरल दूध-आधारित उत्पादों का अंतिम ताप-उपचार किया गया है, भरने के तुरंत बाद, एक सीलिंग डिवाइस के माध्यम से जो यह सुनिश्चित करता है कि दूध किसी भी प्रतिकूल प्रभाव से सुरक्षित है इसकी विशेषता पर बाहरी उत्पत्ति। सीलिंग डिवाइस को इस तरह से डिजाइन किया जाएगा कि एक बार कंटेनर को खोलने के बाद, खुलने का सबूत स्पष्ट और आसानी से जांचा जा सके।

4.3 पैकेजिंग और लेबलिंग

पैकेजिंग डिजाइन और सामग्री एफएसएस अधिनियम और उसके तहत विनियमों के तहत निर्धारित किए गए अनुसार संदूषण, क्षति को रोकने और आवश्यक लेबलिंग को समायोजित करने के लिए उत्पादों के लिए सुरक्षा प्रदान करेगी। प्राथमिक पैकेजिंग सामग्री के रूप में केवल खाद्य ग्रेड पैकेजिंग सामग्री का उपयोग किया जाएगा। एल्युमिनियम, टिन और प्लास्टिक जैसी पैकेजिंग सामग्री समय-समय पर एफएसएस विनियमों के तहत उल्लिखित भारतीय मानकों के अनुरूप होनी चाहिए। क्षतिग्रस्त, दोषपूर्ण या दूषित पैकेजिंग का उपयोग करने से बचने के लिए खाद्य पैकेजिंग सामग्री का उपयोग करने से पहले निरीक्षण किया जाना चाहिए, जिससे उत्पाद दूषित हो सकता है। पैकेजिंग और लेबलिंग की सामान्य आवश्यकताओं को अध्याय 3 में वर्णित किया गया है, अतिरिक्त जानकारी नीचे उल्लिखित है:

खाद्य योज्यों के संबंध में घोषणा-

(i) संबंधित वर्गों में आने वाले खाद्य योज्यों के लिए और आम तौर पर खाद्य पदार्थों में उपयोग के लिए अनुमत खाद्य योजकों की सूची में आने के लिए, विशिष्ट नामों या मान्यता प्राप्त अंतरराष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान के साथ निम्नलिखित वर्ग शीर्षकों का उपयोग किया जाएगा:

एसिडिटी रेगुलेटर, एसिड, एंटीकिंग एजेंट, एंटीफोमिंग एजेंट, एंटीऑक्सिडेंट, बुलिंग एजेंट, कलर, कलर रिटेंशन एजेंट, इमल्सीफायर, इमल्सीफाइंग सॉल्ट, फर्मिंग एजेंट, आटा ट्रीटमेंट एजेंट, फ्लेवर एन्हांसर, फोमिंग एजेंट, गेलिंग एजेंट, ग्लेजिंग एजेंट, ह्यूमेक्टेंट, प्रिजर्वेटिव प्रणोदक, राइजिंग एजेंट, स्टेबलाइजर, स्वीटनर, थिनर:

(ii) रंगों और/या स्वादों का जोड़-

(a) लेबल पर उल्लेख किए जाने वाले रंगीन पदार्थ के अतिरिक्त जोड़ - जहां एक बाहरी रंग पदार्थ को भोजन के किसी भी लेख में जोड़ा गया है, वहां सामग्री की सूची के ठीक नीचे बड़े अक्षरों में निम्नलिखित में से एक कथन प्रदर्शित किया जाएगा इस तरह के रंगीन भोजन के किसी भी पैकेज से जुड़ा लेबल, अर्थात्:

अनुमत प्राकृतिक रंग शामिल हैं

या

अनुमत सिंथेटिक खाद्य रंग शामिल हैं

या

अनुमत प्राकृतिक और सिंथेटिक खाद्य रंग शामिल हैं

बशर्ते कि जहां इस तरह के बयान को खाद्य रंग के नाम या आईएनएस संख्या के साथ प्रदर्शित किया जाता है, उत्पाद में प्रयुक्त रंग को सामग्री की सूची में उल्लेख करने की आवश्यकता नहीं है।

(b) लेबल पर फ्लेवरिंग एजेंटों के अतिरिक्त उल्लेख किया जाना चाहिए।

जहां किसी खाद्य पदार्थ में एक बाहरी स्वाद देने वाला एजेंट जोड़ा गया है, वहां खाद्य पदार्थों के किसी भी पैकेज से जुड़े लेबल पर सामग्री की सूची के ठीक नीचे लिखा जाएगा, बड़े अक्षरों में एक विवरण नीचे दिया गया है:

अतिरिक्त स्वाद शामिल है (खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्य) विनियम, 2011 के विनियम 3.1.10(1) के अनुसार फ्लेवरिंग एजेंट का प्रकार निर्दिष्ट करें

(c) यदि उत्पाद में रंग और स्वाद दोनों का उपयोग किया जाता है, तो बड़े अक्षरों में निम्नलिखित संयुक्त बयानों में से एक को इस तरह के रंगीन और सुगंधित भोजन के किसी भी पैकेज से जुड़े लेबल पर सामग्री की सूची के ठीक नीचे प्रदर्शित किया जाएगा, अर्थात्:

अनुमत प्राकृतिक रंग और अतिरिक्त स्वाद शामिल हैं

या

अनुमत सिंथेटिक खाद्य रंग (एस) और अतिरिक्त स्वाद (एस) शामिल हैं

या

अनुमत प्राकृतिक और सिंथेटिक खाद्य रंग (एस) और अतिरिक्त स्वाद (एस) शामिल हैं

बशर्ते कि कृत्रिम सुवासित पदार्थों के मामले में, लेबल स्वादों के सामान्य नाम की घोषणा करेगा, लेकिन प्राकृतिक सुगंधित पदार्थों या प्रकृति के समान सुगंधित पदार्थों के मामले में, स्वादों के वर्ग नाम का उल्लेख लेबल पर किया जाएगा और इसका अनुपालन होगा विनियम 2.2.2 (5) (ii) के तहत निर्दिष्ट लेबल घोषणा की आवश्यकता

नोट: जब खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्य) विनियम के विनियम 2.2.2(5)(ii) और विनियम 3.2.1 के अनुसार लेबल पर रंगों और/या स्वादों को जोड़ने के संबंध में विवरण प्रदर्शित किया जाता है, 2011, सामग्री की सूची में ऐसे रंगों और/या स्वादों को जोड़ने का उल्लेख करने की आवश्यकता नहीं है। साथ ही, उपरोक्त कथन के अतिरिक्त, स्वाद का सामान्य नाम या वर्ग नाम भी लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

परंतु यह और कि जब रंगों और स्वादों की संयुक्त घोषणा दी जाती है, तो प्रयुक्त रंगों की अंतर्राष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान संख्या को भी या तो सामग्री की सूची के तहत या घोषणा के साथ दर्शाया जाएगा।

परंतु यह और भी कि सिंथेटिक खाद्य रंग तैयार करने और मिश्रण के प्रत्येक पैकेज पर एक लेबल होगा जिस पर कुल डार्ई सामग्री का प्रतिशत बताते हुए एक घोषणा छपी होगी।

निर्माता का नाम और पूरा पता

- (i) निर्माता और निर्माण इकाई का नाम और पूरा पता यदि ये अलग-अलग स्थानों पर स्थित हैं और यदि निर्माता पैकर या बॉटलर नहीं है, तो पैकिंग या बॉटलिंग यूनिट का नाम और पूरा पता जैसा भी मामला हो। भोजन के प्रत्येक पैकेज पर घोषित किया जाएगा;
- (ii) जहां किसी व्यक्ति या कंपनी द्वारा किसी अन्य निर्माता या कंपनी के लिखित अधिकार के तहत, उसके ब्रांड नाम के तहत खाद्य पदार्थ का निर्माण या पैक या बोतलबंद किया जाता है, लेबल पर निर्माण का नाम और पूरा पता होगा। या पैकिंग या बॉटलिंग यूनिट, जैसा भी मामला हो, और निर्माता या कंपनी का नाम और पूरा पता, जिसके लिए और उसकी ओर से, यह निर्मित या पैक या बोतलबंद है।
- (iii) जहां खाद्य पदार्थ का भारत में आयात किया जाता है, वहां भोजन के पैकेज में भारत में आयातक का नाम और पूरा पता भी होगा।

परंतु यह और कि जहां भारत के बाहर निर्मित कोई खाद्य वस्तु भारत में पैक या बोतलबंद है, ऐसे खाद्य पदार्थ वाले पैकेज पर लेबल पर खाद्य वस्तु के मूल देश का नाम और आयातक का नाम और पूरा पता भी लिखा होगा। और भारत में पैकिंग या बॉटलिंग का परिसर।

शुद्ध मात्रा

- (i) वजन या मात्रा या संख्या द्वारा शुद्ध मात्रा, जैसा भी मामला हो, भोजन के प्रत्येक पैकेज पर घोषित किया जाएगा; तथा
- (ii) शुद्ध मात्रा की घोषणा के अलावा, एक तरल माध्यम में पैक किए गए भोजन में भोजन के सूखे वजन की घोषणा होनी चाहिए।
- स्पष्टीकरण 1. इस आवश्यकता के प्रयोजनों के लिए अभिव्यक्ति "तरल माध्यम" में पानी, चीनी और नमक के जलीय घोल, फलों और सब्जियों के रस या सिरका, अकेले या संयोजन में शामिल हैं।

स्पष्टीकरण 2. पैकेज में निहित वस्तु की शुद्ध मात्रा घोषित करने में, रैपर और पैकेजिंग सामग्री के वजन को बाहर रखा जाएगा:

- (iii) जहां एक पैकेज में बड़ी संख्या में कन्फेक्शनरी की छोटी वस्तुएं होती हैं, जिनमें से प्रत्येक को अलग से लपेटा जाता है और वस्तु के शुद्ध वजन से बाहर करना उचित रूप से व्यावहारिक नहीं होता है, ऐसे तत्काल रैपरों का वजन पैकेज में शामिल कन्फेक्शनरी, ऐसे कन्फेक्शनरी वाले पैकेज पर या उसके लेबल पर घोषित शुद्ध वजन में ऐसे तत्काल रैपर का वजन शामिल हो सकता है यदि ऐसे तत्काल रैपर का कुल वजन अधिक नहीं है -

- (a) आठ प्रतिशत, जहां ऐसा तत्काल आवरण एक लच्छेदार कागज या पट्टी के नीचे मोम या एल्यूमीनियम पन्नी के साथ अन्य कागज है; या
- (b) छह प्रतिशत। पैकेज में निहित हलवाई की सभी वस्तुओं के कुल शुद्ध वजन के अन्य कागज के मामले में तत्काल रैपर का वजन घटाएं।

लॉट/कोड/बैच पहचान

एक बैच नंबर या कोड नंबर या लॉट नंबर, जो पहचान का एक चिह्न है, जिसके द्वारा निर्माण में भोजन का पता लगाया जा सकता है और वितरण में पहचाना जा सकता है, लेबल पर दिया जाएगा।

बशर्ते कि निष्फल दूध सहित ब्रेड और दूध वाले पैकेजों के मामले में, इस खंड के तहत विवरण लेबल पर दिए जाने की आवश्यकता नहीं होगी।

निर्माण या पैकिंग की तिथि

जिस तारीख, महीने और वर्ष में वस्तु का निर्माण, पैक या पहले से पैक किया जाता है, लेबल पर दिया जाएगा:

बशर्ते कि निर्माण, पैकिंग या प्री-पैकिंग का महीना और वर्ष दिया जाएगा यदि उत्पादों की "बेस्ट बिफोर डेट" तीन महीने से अधिक है:

परंतु यह और कि यदि किसी पैकेज में ऐसी वस्तु है, जिसकी शेल्फ लाइफ तीन महीने से कम है, तो जिस तारीख, महीने और साल में वस्तु का निर्माण या तैयार या पहले से पैक किया गया है, उसका लेबल पर उल्लेख किया जाएगा।

10. तिथि के अनुसार सर्वश्रेष्ठ पहले और उपयोग करें

(i) महीने और साल बड़े अक्षरों में, जिस तक उत्पाद उपभोग के लिए सबसे अच्छा है, निम्नलिखित तरीके से, अर्थात्:

"सबसे पहले महीने और साल"

या

"सबसे पहले पैकेजिंग से महीने"

या

"सबसे पहले निर्माण से महीने"

(नोट: रिक्त स्थान की पूर्ति करें)

(ii) पैकेज या बोतल के मामले में निष्फल या अल्ट्रा हाई टेम्परेचर ट्रीटेड दूध, सोया दूध, फ्लेवर्ड मिल्क, ब्रेड, ढोकला, भेलपुरी, पिज्जा, डोनट्स, खोआ, पनीर, या फलों, सब्जी के किसी भी बिना डिब्बाबंद पैकेज वाले किसी भी पैकेज के मामले में, मांस, मछली या इसी तरह की कोई अन्य वस्तु, घोषणा निम्नानुसार की जाए:

"इससे पहले उपयोग करें। दिनांक/महीना/वर्ष"

या

"बेहतर पहले पैकेजिंग से दिन"

या

"बेहतर पहले निर्माण से दिन"

नोट: (ए) रिक्त स्थान भरें, (बी) महीने और साल अंकों में इस्तेमाल किया जा सकता है, (सी) साल दो अंकों में दिया जा सकता है

(iii) एस्पार्टेम के पैकेज पर, बेस्ट बिफोर डेट के बजाय, उपयोग की तिथि/अनुशंसित अंतिम उपभोग तिथि/समाप्ति तिथि दी जाएगी, जो पैकिंग की तारीख से तीन वर्ष से अधिक नहीं होगी;

(iv) शिशु के दूध के विकल्प और सर्वोत्तम तिथि से पहले शिशु आहार के मामले में, तिथि के अनुसार उपयोग / अनुशंसित अंतिम खपत तिथि / समाप्ति तिथि दी जाएगी,

बशर्ते यह भी कि खपत के लिए सर्वोत्तम तिथि से पहले की घोषणा (i) वाइन और शराब पर लागू नहीं होगी

(ii) अल्कोहल की मात्रा के हिसाब से १० प्रतिशत या अधिक युक्त मादक पेय।

बशर्ते कि शुद्ध वजन/शुद्ध सामग्री, पोषण संबंधी जानकारी, निर्माता का नाम और पता, निर्माण की तारीख और "सर्वोत्तम पहले" को छोड़कर उपरोक्त प्रावधान कार्बोनेटेड पानी (सादा सोडा और दबाव में कार्बन डाइऑक्साइड के साथ पीने योग्य पानी) के संबंध में लागू नहीं होंगे। वापसी योग्य कांच की बोतलों में

आयातित भोजन के लिए मूल देश:

(i) भारत में आयातित भोजन के लेबल पर भोजन की उत्पत्ति का देश घोषित किया जाएगा।

(ii) जब कोई खाद्य दूसरे देश में प्रसंस्करण से गुजरता है जो अपनी प्रकृति को बदलता है, तो जिस देश में प्रसंस्करण किया जाता है उसे लेबलिंग के प्रयोजनों के लिए मूल देश माना जाएगा।

उपयोग के लिए निर्देश:

(i) भोजन के सही उपयोग को सुनिश्चित करने के लिए, यदि आवश्यक हो, तो पुनर्गठन सहित उपयोग के लिए निर्देश, जहां लागू हो, लेबल पर शामिल किए जाएंगे।

4.4 घोषणा का तरीका

सामान्य परिस्थितियां

1. कोई भी सूचना या चित्रात्मक उपकरण लिखित, मुद्रित या ग्राफिक सामग्री को लेबल में प्रदर्शित किया जा सकता है बशर्ते कि यह इन विनियमों की आवश्यकताओं के विरोध में न हो।

2. प्रत्येक घोषणा जो इन विनियमों के तहत पैकेज पर की जानी अपेक्षित है, वह होगी:

(i) सुपाठ्य और प्रमुख, निश्चित, सादा और स्पष्ट (ii) आकार संख्या और रंग के रूप में विशिष्ट,

(iii) जहां तक संभव हो, ऐसी शैली या अक्षरों के प्रकार में जो पैकेज पर इस्तेमाल किए गए अन्य प्रकार, लेटरिंग या ग्राफिक सामग्री के विपरीत स्पष्ट रूप से, स्पष्ट रूप से और स्पष्ट रूप से मौजूद हों, और पैकेज पर मुद्रित या अंकित किया जाएगा। एक रंग में जो लेबल की पृष्ठभूमि के साथ स्पष्ट रूप से विपरीत है

उसे उपलब्ध कराया -

(a) जहां किसी भी लेबल जानकारी को कांच या प्लास्टिक की सतह पर उड़ाया जाता है, बनाया जाता है या ढाला जाता है या जहां ऐसी जानकारी एक पैकेज पर उभरा या छिद्रित होती है, उस जानकारी को विपरीत रंगों में प्रस्तुत करने की आवश्यकता नहीं होगी:

(b) जहां किसी पैकेज पर कोई घोषणा या तो हस्तलिपि या हस्तलिपि के रूप में मुद्रित होती है, ऐसी घोषणा स्पष्ट, स्पष्ट और सुपाठ्य होनी चाहिए।

3. कोई घोषणा नहीं की जाएगी जिससे पैकेज में निहित किसी भी तरल वस्तु के माध्यम से इसे पढ़ने की आवश्यकता हो।

4. जहां एक बाहरी कंटेनर या रैपर के साथ एक पैकेज प्रदान किया जाता है, ऐसे कंटेनर या रैपर में वे सभी घोषणाएं भी शामिल होंगी जो पैकेज पर दिखाई देने के लिए आवश्यक हैं, सिवाय जहां ऐसा कंटेनर या रैपर स्वयं पारदर्शी है और पैकेज पर घोषणाएं आसानी से पढ़ने योग्य हैं ऐसे बाहरी कंटेनर या रैपर के माध्यम से।

5. लेबल में झूठे या भ्रामक बयान नहीं होने चाहिए: एक लेबल में कोई भी बयान, दावा, डिजाइन, उपकरण, फैंसी नाम या संक्षिप्त नाम नहीं होना चाहिए जो पैकेज में निहित भोजन के संबंध में या मात्रा या मात्रा के संबंध में किसी विशेष रूप से गलत या भ्रामक है। पोषक मूल्य या उक्त भोजन की उत्पत्ति के स्थान के संबंध में:

बशर्ते कि यह विनियम स्थापित व्यापार या कन्फेक्शनरी, बिस्कुट और मिठाइयों के फैंसी नामों, जैसे जौ, चीनी, बुल आई, क्रीम क्रेकर या वातित जल, जैसे जिंजर बीयर या गोल्ड-स्पॉट के संबंध में लागू नहीं होगा। या अंतरराष्ट्रीय व्यापार व्यवहार में अस्तित्व में कोई अन्य नाम।

प्रिंसिपल डिस्प्ले पैनल: इन विनियमों के तहत आवश्यक जानकारी पैकेज या कंटेनर के मुख्य डिस्प्ले पैनल पर दी जाएगी और ऐसी जानकारी निम्नलिखित तरीके से दी जा सकती है।

(a) सभी सूचनाओं को एक साथ समूहीकृत किया जाना चाहिए और एक ही स्थान पर दिया जाना चाहिए। या पूर्व-मुद्रित जानकारी को एक साथ समूहीकृत किया जाना चाहिए और एक स्थान पर दिया जाना चाहिए,

(b) ऑनलाइन जानकारी या जो पूर्व-मुद्रित नहीं हैं उन्हें एक साथ दूसरे स्थान पर समूहीकृत किया जाना चाहिए। 1. मुख्य डिस्प्ले पैनल का क्षेत्रफल

मुख्य डिस्प्ले पैनल का क्षेत्रफल निम्न से कम नहीं होगा -

(a) एक आयताकार कंटेनर के मामले में, सबसे बड़ा क्षेत्र वाले ऐसे कंटेनर के पैनल की ऊंचाई और चौड़ाई के उत्पाद का चालीस प्रतिशत;

(b) बेलनाकार या लगभग बेलनाकार, गोल या लगभग गोल, अंडाकार या लगभग अंडाकार कंटेनर के मामले में, ऐसे कंटेनर की ऊंचाई और औसत परिधि के उत्पाद का बीस प्रतिशत; या

(c) किसी अन्य आकार के कंटेनर के मामले में, कंटेनर के कुल सतह क्षेत्र का बीस प्रतिशत, सिवाय जहां लेबल है, कंटेनर पर सुरक्षित रूप से चिपका हुआ है, ऐसा लेबल सतह क्षेत्र का दस प्रतिशत से कम नहीं देगा। कंटेनर का कुल सतह क्षेत्र।

बशर्ते कि पांच घन सेंटीमीटर या उससे कम क्षमता वाले पैकेज के मामले में, मुख्य डिस्प्ले पैनल कार्ड या टेप हो सकता है जो पैकेज या कंटेनर पर मजबूती से चिपका हो और इन विनियमों के तहत आवश्यक जानकारी हो।

डिक्लैरेशन में अंक की ऊंचाई

(i) मुख्य डिस्प्ले पैनल पर इन विनियमों के तहत आवश्यक किसी भी अंक की ऊंचाई कम से कम नहीं होगी-

(ए) जैसा कि नीचे तालिका - I में दिखाया गया है, यदि शुद्ध मात्रा वजन या मात्रा के संदर्भ में घोषित की जाती है और (बी) जैसा कि नीचे तालिका II में दिखाया गया है, यदि शुद्ध मात्रा लंबाई, क्षेत्र या संख्या के संदर्भ में घोषित की जाती है।

तालिका - I जब शुद्ध मात्रा भार या आयतन क्रमांक में हो।		वजन/मात्रा	मिमी . में अंक की न्यूनतम ऊंचाई
सामान्य मामला		जब उड़ा, गठित ढाला, or perforated on container	
1.	50g/ml तक	1	2
2.	50g/ml से ऊपर 200g/ml तक	2	4
3.	200 g/ml से ऊपर 1 kg/litre तक	4	6
4.	1 kg/litre से ऊपर	6	8
तालिका - II जब शुद्ध मात्रा लंबाई, क्षेत्रफल, संख्या . में हो			
क्रमांक		मुख्य डिस्प्ले पैनल का क्षेत्र	मिमी . में अंक की न्यूनतम ऊंचाई
सामान्य मामला		जब उड़ा, गठित ढाला, या कंटेनर पर छिद्रित	
1.	100 cms square तक	1	2
2.	100 cms. Square से ऊपर 500 cms. Square तक	2	4
3	500 cms. Square से ऊपर 2500 cms. Square तक	4	6

जिस तारीख, महीने और वर्ष में वस्तु का निर्माण, पैक या पहले से पैक किया जाता है, लेबल पर दिया जाएगा:

बशर्ते कि निर्माण, पैकिंग या प्री-पैकिंग का महीना और वर्ष दिया जाएगा यदि उत्पादों की "बेस्ट बिफोर डेट" तीन महीने से अधिक है:

परंतु यह और कि यदि किसी पैकेज में ऐसी वस्तु है, जिसकी शेल्फ लाइफ तीन महीने से कम है, तो जिस तारीख, महीने और साल में वस्तु का निर्माण या तैयार या पहले से पैक किया गया है, उसका लेबल पर उल्लेख किया जाएगा।

4.7 दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड कीपिंग

प्रत्येक संगठन को कच्चे माल की खरीद, उत्पादन प्रक्रियाओं और बिक्री का रिकॉर्ड रखना होता है। यह सुनिश्चित करने के लिए है कि व्यवसाय प्रभावी ढंग से चलता है और लाभदायक है। दस्तावेज़ीकरण की आवश्यकता के कुछ कारण नीचे सूचीबद्ध हैं:

1. यह व्यवसाय चलाने के बारे में विस्तृत जानकारी देता है।
2. यह उत्पाद की गुणवत्ता को नियंत्रित करने में मदद करता है।
3. यह व्यवसाय में निवेश किए गए धन का ट्रैक रखने में मदद करता है।
4. यह कच्चे माल या उत्पाद सामग्री की अलग-अलग लागतों की पहचान करने में मदद करता है।
5. यह किसी विशेष प्रक्रिया की उत्पादन लागत की पहचान करने में मदद करता है।
6. यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि उत्पादन के दौरान सभी गुणवत्ता आश्वासन प्रथाओं का पालन किया गया था।
7. यह सुनिश्चित करने में मदद करता है कि उत्पादन उपकरण सुचारू रूप से/प्रभावी ढंग से चल रहा है।
8. यह कानूनी प्रक्रियाओं के साक्ष्य के रूप में कार्य करता है।
9. यह उचित उत्पाद मूल्य निर्धारित करने में मदद करता है।
10. यह सही समय पर सुधारात्मक उपाय करने में मदद करता है।

4.8 रिकॉर्ड कैसे रखें?

प्रत्येक खाद्य प्रसंस्करण संगठन कमोबेश इसी तरह के रिकॉर्ड रखने का तरीका अपनाता है। उत्पादन रिकॉर्ड निम्न का लॉग रखते हैं:

- प्राप्त कच्चे माल की मात्रा और प्रकार
- प्रसंस्करण के दौरान प्रयुक्त सामग्री की मात्रा और प्रकार
- प्रसंस्करण की स्थिति जिसमें उत्पादन हुआ (जैसे तापमान सेट या लागू वायु दाब)
- उत्पादित उत्पाद की गुणवत्ता

उत्पाद की गुणवत्ता तभी बनी रह सकती है जब:

- सामग्री और कच्चे माल की समान मात्रा और गुणवत्ता हर बैच में मिश्रित होती है
- प्रत्येक बैच के लिए एक मानक सूत्रीकरण का उपयोग किया जाता है
- मानक प्रक्रिया पैरामीटर हर बैच के लिए लागू होते हैं

खाने के हर बैच को एक बैच नंबर दिया जाता है। यह संख्या दर्ज की गई है:

- स्टॉक नियंत्रण पुस्तकें (जहां कच्चे माल की खरीद नोट की जाती है)

- प्रसंस्करण लॉगबुक (जहां उत्पादन प्रक्रिया नोट की जाती है)
- उत्पाद बिक्री रिकॉर्ड (जहां बिक्री और वितरण नोट किया जाता है)

बैच संख्या को उत्पाद कोड संख्या के साथ सहसंबद्ध होना चाहिए, जो लेबल पर मुद्रित होती है। यह प्रोसेसर को उपयोग किए गए कच्चे माल या उत्पादन प्रक्रिया में बैच में पाए गए किसी भी दोष का पता लगाने में मदद करता है।